

Lažne pica lazanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **200 g** pecenice
- **250 g** kackavalja
- **100 ml** kecapa
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **4 kašike** kisele pavlake
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **maloulja**

Bešamel sos:

- **500 ml** mleka
- **50 g** putera
- **3 kašike** brašna
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** bibera

Priprema

Krompir skuvati sa ljuskom, sačekati da se ohladi, pa ga oljuštiti. Za bešamel sos otopiti puter, dodati brašno i propržiti. Zatim lagano dolivati mleko, neprestano mešajući. Zaciniti solju i biberom, pa ostaviti da provri i da se zgusne.

U podmazan vatrostalni sud poreati krompir isecen na kolutove.

Posoliti, poreati pecenicu.

...premazati bešamelom...

...posuti kackavaljem.

Preko staviti kecap i origano.

Zatim poreati krompir...

...marinirane šampinjone i kackavalj.

Staviti još jedan red krompira...

...pa preliteri ostatkom bešamela pomešanog sa pavlakom.

Posuti kackavaljem.

Peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

Savet